

Office de la propriété intellectuelle du Canada

Canadian Intellectual Property Office

Un organisme d'Industrie Canada An Agency of Industry Canada

Bureau canadien

des brevets

Certification

Canadian Patent

Certification

La présente atteste que les documents ci-joints, dont la liste figure-ei-dessous; sont des copies authentiques des documents déposés au Bureau des brévets.

This is to certify that the documents attached hereto and identified below are the copies of the documents on file in the Patent Office.

Mémoire descriptif et dessins, de la démande de brevet no: 2,424,536, tel que déposé le 10 avril 2003, par CLAUDE JUNEAU, ayant pour titre: "Contenant et Méthode pour Modifier la Composition d'un Produit".

REST AVAILABLE COPY

5 octobre 2005

Date





CONTENANT ET MÉTHODE POUR MODIFIER LA COMPOSITION D'UN PRODUIT

CHAMP D'APPLICATION DE L'INVENTION

La présente invention a trait à un contenant et une méthode pour modifier la composition d'un produit.

SOMMAIRE DE L'INVENTION

Selon la présente invention, ci-présenté est un contenant comprenant :

- un compartiment principal pour contenir un premier produit;
- un compartiment secondaire pour contenir un deuxième produit, ayant une paroi commune avec le compartiment principal; et
- des moyens accessibles de l'extérieur du contenant pour créer une ouverture dans la paroi commune et ainsi libérer le deuxième produit à l'intérieur du compartiment principal.

Selon la présente invention, ci-présentée est une méthode pour modifier la composition d'un produit, comprenant les étapes suivantes :

- fournir un compartiment principal contenant un premier produit;
- prévoir un compartiment secondaire contenant un deuxième produit et ayant une paroi commune avec le compartiment principal; et
- créer une ouverture dans la paroi commune par des moyens accessibles de l'extérieur du contenant pour libérer le deuxième produit à l'intérieur du compartiment principal.

BRÈVE DESCRIPTION DES SCHÉMAS

La figure 1 est une vue de côté d'un contenant selon la présente invention.

La figure 2 est une vue de dessus du contenant montré à la figure 1.

La figure 3 est une vue de dessous du contenant montré aux figures 1 et 2.

La figure 4 est une vue de face du contenant montré aux figures 1, 2 et 3.

La figure 5 est une autre vue de dessus du contenant montré aux figures 1, 2, 3, et 4.

La figure 6 est une autre vue de dessous du contenant montré aux figures 1, 2, 3, 4 et 5.

DESCRIPTION D'UN MODE DE RÉALISATION

Le contenant est composé d'un compartiment principal et d'un compartiment secondaire et comportant des moyens pour créer une ouverture dans une paroi commune aux deux compartiments accessibles de l'extérieur, selon un premier mode de réalisation de l'invention. Dans le compartiment principal d'un contenant de forme et de volume variable, fabriqué d'un ou de plusieurs matériaux (aluminium, plastique, carton, vitre, acier, alliage, etc...) et pouvant contenir un produit, gazéifiée ou non, ou des substances à caractère pharmaceutique ou cosmétique, est incorporé ou formé à même le dessus (a), le corps (b) ou le dessous (c) dudit contenant, ou est inséré à l'intérieur de celui-ci, un dispositif de déclenchement permettant l'ouverture ou le bris d'un ou de plusieurs compartiments étanches (e) et de libérer le ou les ingrédients secondaires (f) dans le produit, l'ingrédient primaire (g). Le dispositif de déclenchement est accessible de l'extérieur du contenant ou peut être actionné à l'intérieur comme par exemple un ou des boutons (d) ou autre accessoire, pouvant prendre diverses formes. Les ingrédients secondaires (f) peuvent prendre la forme liquide ou solide et leur état peut varier.

L'ingrédient ou les ingrédients secondaires ainsi libérés dans l'ingrédient primaire, de façon contrôlée ou non, permettront à l'utilisateur de modifier le produit quant à sa saveur, son odeur ou toute autre caractéristique. Par exemple, l'ajout et le mélange du ou des ingrédients secondaires pourrait modifier la saveur de l'ingrédient primaire en le rendant plus ou moins piquant, salé, sucré, corsé, alcoolisé, à saveur de lime, etc... Il pourrait aussi modifier l'odeur d'une solution parfumée, la couleur d'une teinture, la teinte d'un cosmétique, la concentration vitaminique d'une boisson, etc...

Il pourrait y avoir plusieurs choix de saveurs ou d'autres caractéristiques, et ainsi plusieurs ingrédients secondaires contenus dans plusieurs compartiments distincts délimités par plusieurs cloisons étanches à l'intérieur d'un même contenant. Ces dites cloisons pourraient être associées au contenant principal de façon rigide ou partielle. Dans tous les cas elles pourraient être montées au contenant principal de façon à avoir la forme d'une dalle et à faciliter l'écoulement du produit vers l'embout, une boisson par exemple, permettant ainsi un versement plus laminaire. Enfin, le ou les boutons pourraient être actionnés avant l'ouverture du contenant ou après, en admettant que le mélange obtenu serait plus homogène en l'actionnant avant l'ouverture.

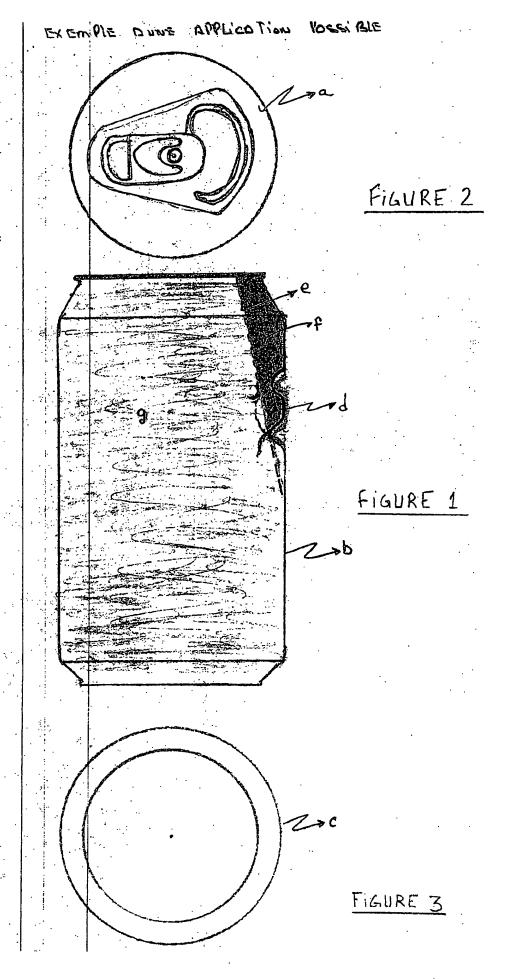
CORPS

DESSOUS

BOUTON EXTER BU

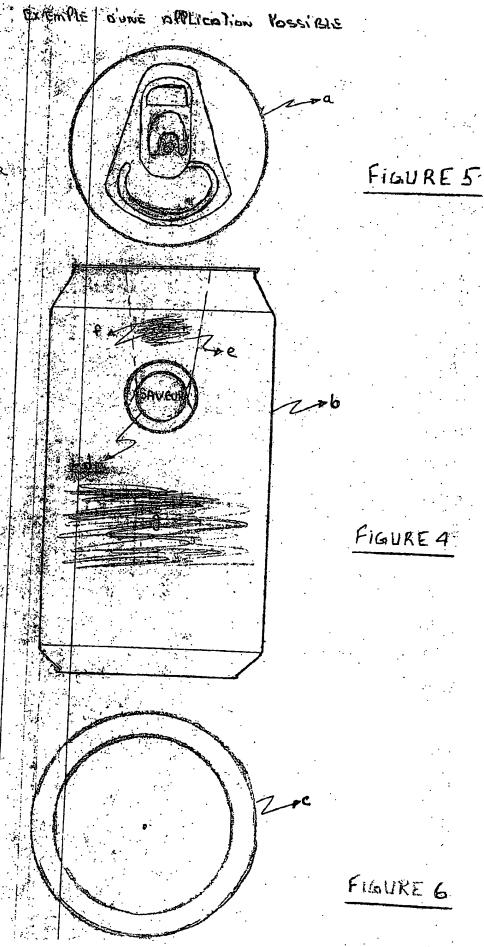
CLOISON

INGREDIEN SECONDAIRE



E ROW UTS

CORPS
DESSOUS
SOUTCEAU FRANCE A
CLOUGERY
FAME SIRT SECONDENS
FAME SIRT SECONDENS
FAME SIRT SECONDENS



This Page is inserted by IFW Indexing and Scanning Operations and is not part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

Ø	BLACK BORDERS
	IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
	FADED TEXT OR DRAWING
Ø	BLURED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING
ď	SKEWED/SLANTED IMAGES
	COLORED OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS
<u> </u>	GRAY SCALE DOCUMENTS
	LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT
Ø	REPERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY
	OTHER:

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY. As rescanning documents will not correct images problems checked, please do not report the problems to the IFW Image Problem Mailbox